





SEMAINE DU 2 AU 6 DECEMBRE 2024




PAU BÉARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards



LUNDI

- Salade gourmande au jambon (4)
- Emincé de dinde sauce coco 
- Beignet de salsifis
- Yaourt basque abricot 

MARDI

- Salade carotte & céleri 
- Poisson meunière (2)
-> Escalope de dinde
- Petit pois 
- Cantal 
- Kiwi



MERCREDI

- Pizza au fromage
- Risotto fève asperge
- Edam 
- Clémentine 

JEUDI



- Tartithon (2)
-> Pâté de volaille
- Ravioli au bœuf
- Emmental râpé
- Compote de pomme

VENDREDI




- Betterave rouge en salade 
- Rôti de veau sauce champignon
- Julienne romanesco fusilli semi complètes 
- Fromage blanc fruité

Menus végétariens



LUNDI

- Salade gourmande à l'emmental
- Galette pois chiche cumin 
- Beignet de salsifis
- Yaourt basque abricot 

MARDI

- Salade carotte & céleri 
- Tarte au fromage (1)
- Petit pois 
- Cantal 
- Kiwi


MERCREDI

- Pizza au fromage
- Risotto fève asperge
- Edam 
- Clémentine 

JEUDI

- Tartitomate (1)
- Ravioli aux légumes (1)
- Emmental râpé
- Compote de pomme

VENDREDI

- Betterave rouge en salade 
- Lasagnes à l'épinard et au chèvre (1)
- Fromage blanc fruité

ALLERGÈNE

- (1) contient de l'œuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

AUTRES

- (4) contient du porc.
- Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes frais de saison sont en italiques.

POUR EN SAVOIR PLUS

Principales composantes :

Sauce coco : lait coco, tomate, oignon bio, poivron, farine bio, huile tournesol bio, bouillon légume, curry.

Risotto : riz, fève, asperge, parmesan, oignon bio, crème, beurre, bouillon légume, thym.

Taboulé : semoule, poivron, pois chiche, tomate, oignon, olive noire, raisin sec, huile olive, vinaigre, aromates, jus citron, menthe.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée





SEMAINE DU 9 AU 13 DECEMBRE 2024



PAU BEARN PYRÉNÉES RESTAURATION

Menus standards



LUNDI

- Pomme de terre normande lardon (1) (4)
- > Pomme de terre normande lardon sauce fromage blanc
- Filet de hoki sauce poireau (2)
- > Steak haché
- Haricot vert & haricot beurre
- Tome noire 
- Clémentine 



MARDI

- Salade gourmande à l'emmental
- Galette de seitan 
- Légume tex-mex
- Yaourt des Pyrénées vanille 

MERCREDI

- Salade farandole 
- Tajine d'agneau 
- Pomme noisette
- Liégeois chocolat

JEUDI

- Carotte en vinaigrette 
- Steak haché sauce tomate
- Coquillettes semi complète 
- Parmesan râpé
- Suisse fruité

VENDREDI



- Poulet façon poule au pot
- Riz au gras et ses petits légumes
- Croclait
- Tarte aux pommes (1)

-> Millefeuille



Anniversaire
HENRI IV

Menus végétariens


LUNDI

- Pomme de terre normande (1)
- Nugget végétal
- Haricot vert & haricot beurre
- Tome noire 
- Clémentine 




MARDI

- Salade gourmande à l'emmental
- Galette de seitan 
- Légume tex-mex
- Yaourt des Pyrénées vanille 

MERCREDI

- Salade farandole 
- Œuf dur portugaise (1)
- Pomme noisette
- Liégeois chocolat

JEUDI

- Carotte en vinaigrette 
- Garniture napolitaine fève et pois 
- Coquillettes semi complète 
- Parmesan râpé
- Suisse fruité

VENDREDI

- Boulette végétale sauce blanche
- Riz au gras et ses petits légumes
- Croclait
- Tarte aux pommes (1)

ALLERGÈNE

- (1) contient de l'œuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

AUTRES

- (4) contient du porc.
- Toutes les viandes sont certifiées U.E.
/ Les fruits et légumes frais de saison sont en italiques.

POUR EN SAVOIR PLUS

- Normande** : pomme, carotte, mayonnaise, fromage blanc, lardon.
- Légume tex-mex** : lentille bio, maïs bio, poivron, carotte, haricot rouge, tomate, oignon bio, ail, miel, épices mexicains.
- Salade farandole** : chou blanc bio, radis, maïs bio, olive noire, échalote.
- Sauce portugaise** : tomate, oignon bio, crème, beurre, huile olive, herbes Provence.
- Sauce Napolitaine fève et pois** : égrené de pois végétal Bio, champignon, carotte, sauce tomate, oignon bio, bouillon légumes.
- Tajine** : tomate, navet, oignon bio, carotte, raisin sec, farine bio, épices, ail, thym, laurier.
- Poulet façon poule au pot** : sauté de poulet, farine bio, beurre, bouillon volaille, crème.
- Petits légumes** : bouillon légume, carotte, navet, poireau, laurier.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée




SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024


PAU BEARN PYRENES RESTAURATION

Menus standards





LUNDI

- Salade chiffonnade au chèvre
- Rôti de veau
- Courgette et pomme de terre crème curry 
- Cantal 
- Local'pote pomme kiwi 



MARDI

- Pomelo
- Boulette végétale sauce tomate
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt basque myrtille 



MERCREDI

- Coquillettes à la mexicaine 
- Filet de colin sauce dieppoise (2) 
- > Escalope de dinde au jus
- Brocoli & carotte 
- Kiri
- Banane au chocolat 

JEUDI




- Fêtes fin d'année* 
- Apéritif : Sirop de grenadine et gressin
 - Emincé de dinde sauce moutarde 
 - Pomme Pop's
 - Tarte au chocolat (1)
 - > Panacotta mangue passion
 - Ourson chocolat

VENDREDI


- Haricot blanc en salade
- Cordon bleu
- Epinard béchamel 
- Kiwi 

Menus végétariens




LUNDI

- Salade chiffonnade au chèvre
- Tortilla pomme de terre (1)
- Courgette et pomme de terre crème curry 
- Cantal 
- Local'pote pomme kiwi 



MARDI

- Pomelo
- Boulette végétale sauce tomate
- Pomme de terre vapeur à l'oignon
- Yaourt basque myrtille 


MERCREDI

- Coquillettes à la mexicaine 
- Crêpe fromage champignon (1)
- Brocoli & carotte 
- Kiri
- Banane au chocolat 

JEUDI

- Fêtes fin d'année* 
- Apéritif : Sirop de grenadine et gressin
 - Boulette de soja sauce moutarde 
 - Pomme Pop's
 - Tarte au chocolat (1)
 - Ourson chocolat

VENDREDI

- Haricot blanc en salade
- Lasagnes aux légumes (1)
- Kiwi 

ALLERGÈNE

- (1) contient de l'œuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

AUTRES

(4) contient du porc.
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes frais de saison sont en italiques.

POUR EN SAVOIR PLUS

Principales composantes :

Mexicaine : maïs, haricot rouge, petit pois, carotte, poivron rouge, persil.

Sauce dieppoise : crème, moule, champignon, oignon bio, farine bio, beurre, fumet poisson, citron.

Sauce moutarde : moutarde, farine bio, ail, vin blanc, crème, oignon bio.

Lasagnes légumes : pâte à lasagne, ratatouille, lait, tomate, emmental, farine bio, beurre, ail, muscade, thym

Tortilla : œuf, lait, oignon bio, pomme de terre rissolée, poivron.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée





SEMAINE DU 23 AU 27 DECEMBRE 2024

PAU BEARN PYRÉNÉES RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- *Salade gourmande œuf mimosa (1)*
-> *Salade gourmande*
- Tartiflette lardon fromage (4) 
- *Clémentine* 


MARDI

- *Salade hivernale* 
- Rôti de bœuf & Ketchup
- Frite
- Emmental
- *Pomme* 


MERCREDI

FERIE

JEUDI



- Roulé au fromage
- Omelette (1)
-> Escalope de dinde au jus
- Piperade
- Gouda
- *Banane* 

VENDREDI



- *Carotte bâtonnet sauce fromage blanc (1)* 
- > Sauce fromage blanc sans mayonnaise
- Cubes de colin sauce oseille(2)
- > Escalope hachée de veau sauce poivre
- Boulgour pilaf
- Liégeois chocolat

Menus végétariens

LUNDI

- *Salade gourmande œuf mimosa (1)*
- Tartiflette au fromage 
- *Clémentine* 


MARDI

- *Salade hivernale* 
- Flan de légumes froid (1) & Ketchup
- Frite
- Emmental
- *Pomme* 



MERCREDI

FERIE

JEUDI

- Roulé au fromage
- Omelette (1)
- Piperade
- Gouda
- *Banane* 

VENDREDI

- *Carotte bâtonnet sauce fromage blanc (1)* 
- Blé & fève, haricot vert au sésame 
- Liégeois chocolat

ALLERGÈNE

- (1) contient de l'œuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

AUTRES

(4) contient du porc.
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes frais de saison sont en italiques.

POUR EN SAVOIR PLUS

Principales composantes :

Tartiflette : +/- lardon : pomme de terre, emmental, lait, oignon bio, crème, cantal, vin blanc, farine bio, beurre.

Salade hivernale : chou blanc bio, chou rouge bio, carotte bio, vinaigrette, échalote, persil.

Piperade : oignons, poivron rouge & vert, tomate, huile tournesol, ail, laurier, romarin, thym.

Flan légumes : œuf, lait, crème, emmental, courgette, carotte, petit pois, oignon bio, muscade.

Blé : fève, haricot vert, oignon bio, sésame, beurre, bouillon légumes, huile tournesol bio, coriandre, ail, persil, thym.

Sauce oseille : Crème, lait, échalote, farine bio, fumet poisson, oseille.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée






SEMAINE DU 30 DECEMBRE AU 3 JANVIER 2025




PAU BEARN PYRÉNÉES
RESTAURATION

Menus standards

LUNDI

- Salade coleslaw (1) 
 - > Carotte râpée
- Sauté de poulet sauce aigre douce
- Haricot vert pomme de terre
- Saint Paulin 
- Orange 



MARDI

- Pizza au fromage
- Axoa de veau 
- Carotte vichy 
- Kiwi 


MERCREDI

FERIE

JEUDI




- Salade chiffonnade à la mimolette
- Penne semi complète ratatouille lentille corail 
- Parmesan râpé
- Purée de pomme 

VENDREDI

- Betterave rouge à la framboise 
- Parmentier de saumon (2)
 - > Hachis parmentier
- Croclait
- Beignet choco noisette(1) (3)
 - > Donut

Menus végétariens

LUNDI

- Salade coleslaw (1) 
- Pané épinard fromage
- Haricot vert pomme de terre
- Saint Paulin 
- Orange 



MARDI

- Pizza au fromage
- Boulette lentille sarrasin
- Carotte vichy 
- Kiwi 


MERCREDI

FERIE

JEUDI

- Salade chiffonnade à la mimolette
- Penne semi complète ratatouille lentille corail 
- Parmesan râpé
- Purée de pomme 

VENDREDI

- Betterave rouge à la framboise 
- Gratin potiron cacahuète (3)
- Croclait
- Beignet choco noisette(1) (3)

ALLERGÈNE

- (1) contient de l'œuf,
- (2) contient du poisson ou des crustacés ou des mollusques,
- (3) contient de l'arachide ou du fruit à coque.

AUTRES

(4) contient du porc.
Toutes les viandes sont certifiées U.E. / Les fruits et légumes frais de saison sont en italiques.

POUR EN SAVOIR PLUS

Principales composantes :
Salade Coleslaw : chou blanc, carotte, vinaigre, mayonnaise.
Jus axoa : poivron, oignon bio, huile olive, jus de veau, ail, paprika, thym.
Penne semi complète bio, ratatouille, épeautre et lentille corail, curcuma.
Sauce aigre douce : Sucre, amidon, épices et aromates, sauce soja, tomate, ananas, oignon bio.
Vichy : beurre, ail.
Parmentier de saumon: purée, saumon, échalote, aneth, emmental.
Gratin potiron cacahuète : purée de potiron, carotte, champignon, cacahuète, emmental, oignon, ail.



Menu spécial



Sud-Ouest



Agriculture Biologique



Contient des ingrédients Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée